

FICHA TÉCNICA

Blend | Las Doscientas

Características Generales

DESCRIPCIÓN

Aceite herbáceo de suave intensidad y de muy agradable sabor. Elaborado directamente de olivas cosechadas y procesadas en menos de cuatro horas, utilizando sistemas modernos de extracción continua por centrifugado en frío. Producto 100% natural, sin aditivos artificiales.

USO PREVISTO

Producto destinado a consumo humano. No requiere cocción.

CONTENIDO NETO

500 ml

INGREDIENTES

100% aceite de oliva extra virgen.

VARIEDAD

70% Picual - 30% Arbequina

VIDA UTIL

24 meses desde su fecha de envasado.

RESOLUCIÓN SANITARIA

Elaborado y envasado por Las Doscientas SpA., Fundo Las Doscientas s/n, Péncahue, Región del Maule, Chile. Resolución Sanitaria N° 2180 del 01/07/2009 Seremi de Salud del Maule. Fabricación Chilena.

Características Sensoriales

COLOR

Amarillo verdoso

AROMA

Se perciben notas de almendra verde, plátano verde, junto a leves toques de especias suaves y aromáticas.

SABOR

Presenta un agradable sabor a hierba fresca, con notas de plátano verde, pimentones y manzana verde. Con un picor grado medio de muy agradable sensación al final de la lengua.

Empaque

ENVASE

Botella de vidrio cónica color verde olivo de calidad alimentaria con tapa de madera.

EMBALAJE

Caja de cartón corrugado con capacidad para 12 botellas de 500 ml.

Distribución y Almacenamiento

DISTRIBUCIÓN

En transporte cerrado, oscuro y seco.

ALMACENAMIENTO

En almacén cerrado, oscuro y seco, a temperatura entre 14°C y 22°C, lejos de cualquier fuente de calor, luz, aire y humedad.

LAS
DOSCIENTAS
CHILE

200 
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

